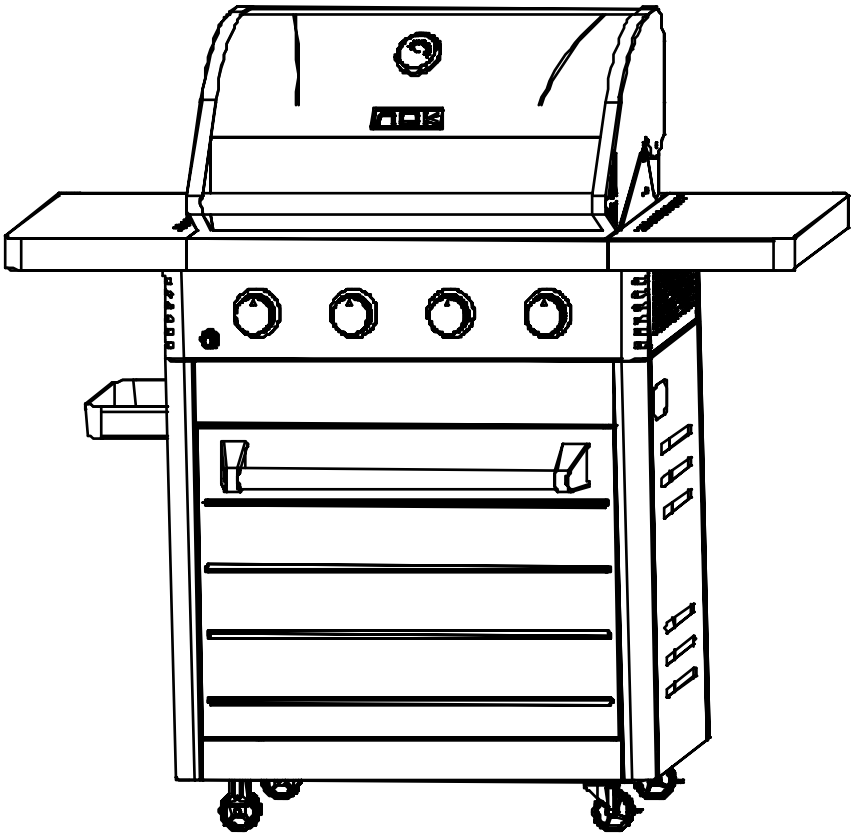
BARBECUE-GRILL GPL (20 pages)

N° DE MODELE : 780-0020G/780-0020R/780-0020W



AVERTISSEMENT

DESTINE A UNE UTILISATION EXTERIEUR UNIQUEMENT.

AVERTISSEMENT

Ce gril ne doit pas être installé sur un véhicule ou bateau de plaisance.

AVERTISSEMENT

Afin de prévenir tout risque d'incendie, de brûlures ou toute autre blessure corporelle, lisez attentivement le manuel d'utilisation puis avant toute utilisation du grill.

AVERTISSEMENT

N'UTILISEZ JAMAIS SIMULTANEMENT 2 PLANCHAS SUR LA SURFACE DE CUISSON. Ceci peut affecter le déplacement du flux d'air et causer une surchauffe.

TABLE DES MATIERES

Informations liées à la sécurité.....3

Entretien.....8

Contenu de la boîte.....11

Instructions d'assemblage.....13

Vue explosée.....18

Description des pièces.....19

Déclaration de conformité CE de Adeo.....20

AVERTISSEMENT

Ne pas allumer cet appareil avant de lire toutes les "INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE" de ce manuel.

- LES CARACTERISTIQUES DU BARBECUE SE TROUVENT SUR LA FICHE A L'ARRIERE DU PANNEAU AVANT
- CE GRIL FONCTIONNE AU PROPANE/BUTANE. NE PAS UTILISER DE GAZ NATUREL.
- NE PAS LAISSER LES ENFANTS UTILISER LE BARBECUE
- DES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ETRE TRES CHAUDES, ET SONT A MAINTENIR HORS DE PORTEE DES ENFANTS
- TOUTE MODIFICATION DE CE BARBECUE EST POTENTIELLEMENT DANGEREUSE
- NE JAMAIS MODIFIER OU BRICOLER LE REGULATEUR OU LE DISPOSITIF D'ALIMENTATION EN GAZ
- NE PAS DEPLACER CE BARBECUE EN COURS D'UTILISATION
- INSPECTER VISUELLEMENT LE TUYAU AVANT CHAQUE USAGE A LA RECHERCHE DE COUPURES, CRAQUELURES, USURE EXCESSIVE OU TOUT AUTRE SIGNE DE DOMMAGES
- NE PAS ESSAYER D'ALLUMER LE GRIL SI VOUS SENTEZ DU GAZ
- LES PARTIES SCELLEES PAR LE FABRICANT OU SES REVENDEURS NE DOIVENT PAS ETRE MANIPULEES PAR L'UTILISATEUR
- NE PAS STOCKER DE BOUTEILLES DE GAZ, VIDES OU PLEINES, DANS, SOUS OU PRES DU BARBECUE
- NE PAS STOCKER OU UTILISER D'ESSENCE OU AUTRE LIQUIDE INFLAMMABLE ET VAPOREUX A PROXIMITE DU BARBECUE
- GARDER HORS DE PORTEE DE MATERIAUX INFLAMMABLES LORS DE L'UTILISATION
- GARDER LE TUYAU DU GAZ ET TOUT FIL ELECTRIQUE ELOIGNES DES SURFACES CHAUDES
- EVITER DE TORDRE LE TUYAU DU GAZ
- LE TUYAU DOIT ETRE REMPLACE S'IL EST ENDOMMAGE OU SI LES LOIS LOCALES L'EXIGENT
- NE PAS ALLUMER LE BARBECUE LORSQUE LE CAPOT EST FERME.
- DES FLAMMES DOIVENT ETRE DE COULEUR BLEUE ET STABLE, SANS FLAMMES JAUNE.
- NE JAMAIS SE PENCHER AU-DESSUS DE LA SURFACE DE CUISSON EN ALLUMANT LE BARBECUE.
- UTILISER DES OUTILS DE BARBECUE DE BONNE QUALITE.
- PORTER DES GANTS DE FOUR EN MANIPULANT LE BARBECUE.
- NE JAMAIS COUVRIR ENTIEREMENT LES DIFFUSEURS DE CHALEUR/LES TABLETTES DU GRILL/ LES PLAQUES DU GRILL OU LE DESSOUS DU GRILL AVEC UNE FEUILLE D'ALUMINIUM. CELA PEUT PERTURBER GRAVEMENT LA CIRCULATION DE L'AIR DE COMBUSTION OU CREER UNE CHALEUR EXCESSIVE AUTOUR DE LA ZONE DE CONTROLE.
- ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES MATERIAUX D'EMBALLAGE AIENT ETE RETIRES DU BARBECUE, Y COMPRIS LES SANGLES AUXQUELLES LE BRULEUR S'ATTACHE.
- LA GRAISSE EST INFLAMMABLE. LAISSER REFROIDIR LA GRAISSE CHAUDE AVANT DE LA MANIPULER. NE PAS LAISSER LA GRAISSE S'ACCUMULER DANS LE PLATEAU A GRAISSE EN BAS DU FOYER DE CUISSON. NETTOYER FREQUEMMENT LE PLATEAU A GRAISSE (APRES 4-5 FOIS D'UTILISATION).
- METTRE TOUS LES BOUTONS DE CONTROLE EN POSITION ARRET ET ASSUREZ-VOUS QUE LE GRILL EST FROID AVANT D'UTILISER TOUT TYPE D'AEROSOL SUR OU AUTOUR DU BARBECUE.
  LE PRODUIT CHIMIQUE VENANT DE LA PULVERISATION POURRAIT, EN PRESENCE DE CHALEUR, S'ENFLAMMER OU PROVOQUER LA CORROSION DES PIECES EN METAL.
- COUPER L'ALIMENTATION DE LA BOUTEILLE DU GAZ APRES USAGE.

PRECAUTIONS

Lorsque vous utilisez le gril, ne touchez pas la tablette du gril, la grille du brûleur ou les objets alentour Les zones devenues extrêmement chaudes pourraient provoquer des brûlures.

La graisse est inflammable. Laissez refroidir la graisse chaude avant de la manipuler. Evitez les dépôts de graisse dans le plateau en bas du foyer du grill. Nettoyez-le régulièrement.

Afin d'assurer un allumage facile et la bonne performance des brûleurs, conservez les trous du brûleur propres. Il est nécessaire de les nettoyer périodiquement pour une performance optimale. Les brûleurs fonctionneront dans une seule position et doivent être correctement montés pour un fonctionnement sûr.

Nettoyez le gril avec prudence. Pour éviter les brûlures de vapeur, n'utilisez pas une éponge humide ou un tissu pour nettoyer le gril quand il est chaud. Certains nettoyants peuvent occasionner des vapeurs nocives ou s'enflammer s'ils étaient appliqués sur une surface chaude.

Assurez-vous que tous les boutons de contrôle du gril sont en position ARRET et que le gril est froid avant d'utiliser tout type d'aérosol sur ou autour du gril. Un produit chimique venant d'une pulvérisation pourrait, en présence de chaleur, s'enflammer, ou provoquer la corrosion des pièces en métal.

N'utilisez pas le gril pour la cuisson des aliments ou des viandes trop gras.

AVERTISSEMENT:ATTENTION AU FLASH-BACK

- Attention: les araignées et parfois de petits insectes maillent des toiles ou font des nids dans les tubes du brûleur du gril pendant le transport et l'entreposage. Ces toiles peuvent conduire à l'obstruction de circulation de gaz, ce qui pourrait provoquer un incendie dans et autour des tubes du brûleur. Ce type de feu est connu sous le nom de "FLASH-BACK" et peut causer de graves dommages à votre gril et créer un danger pour l'utilisateur.

Bien que l'obstruction du tube du brûleur ne soit pas la seule cause de "FLASH-BACK", c'est la cause la plus fréquente.
Afin de réduire les chances de "FLASH-BACK", vous devez nettoyer les tubes du brûleur avant d'assembler votre gril, et au moins une fois par mois à la fin de l'été ou au début de l'automne lorsque les araignées sont les plus actives. Effectuez également cette procédure de nettoyage du tube du brûleur si votre gril n'a pas été utilisé pendant une longue période. Un tube bouché peut conduire à un incendie sous le gril.

INFORMATIONS DE SECURITE

- Ne jamais utiliser ce barbecue sans un régulateur de pression (détendeur).
- Si le régulateur n'est pas fourni avec votre barbecue – et en fonction de gaz que vous décidez d'utiliser - contactez votre revendeur ou professionnel du gaz pour un régulateur (détendeur).
- Les pressions d'alimentation suivantes servent uniquement de guide.
  Les pressions d'alimentation indiquées dans la DESCRIPTION TECHNIQUE servent de conseil.

DESCRIPTION TECHNIQUE

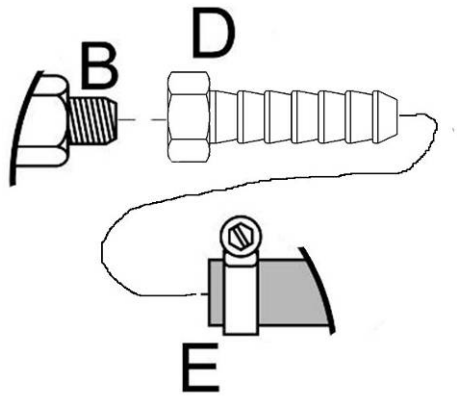
Qn (Hs)	13.5 kW/ 1002 g/h			DURO CE 0063/11
Code du pays	FR,ES,IT			n° PIN: 0063CM7152
Catégorie d'appareil	I3 B/P(30)	I3+ (28-30 / 37)		Avertissement: les parties accessibles peuvent être très chaudes, gardez hors de portée des enfants/des animaux domestiques. Lisez les instructions avant d'utiliser cet appareil.
Type Gaz	Butane /propane ou leurs mélanges	Butane	Propane	
Pression Gaz (mbar)	30	28~30	37	**Pour Usage extérieur uniquement**
		✓		
Taille Injecteur	0.91mm			

MARQUAGE DES INJECTEURS

Le marquage des injecteurs en diagramme est la taille de jet.

ASSEMBLAGE DU REGULATEUR ET TUYAU:

- Il doit être adapté au gaz utilisé.
- Il doit résister aux pressions mentionnées ci-dessus.
- Doivent supporter les pressions mentionnées ci-dessus.
- Utilisez un régulateur de 30 mbar pour la catégorie de gaz I3B/P(30).
- Utilisez un régulateur de 30 mbar pour le gaz butane inclus dans la catégorie I3+(28-30/37).
- Utilisez un régulateur de 37 mbar pour le gaz propane inclus dans la catégorie I3+(28-30/37).
- Le tuyau ne doit pas dépasser 1,5 mètres de long.
- Le tuyau flexible doit être relié à un adaptateur (selon les pays).
- Utilisez une attache appropriée pour connecter le tuyau à l'adaptateur du barbecue afin de garantir une connexion entre le tuyau et le régulateur.

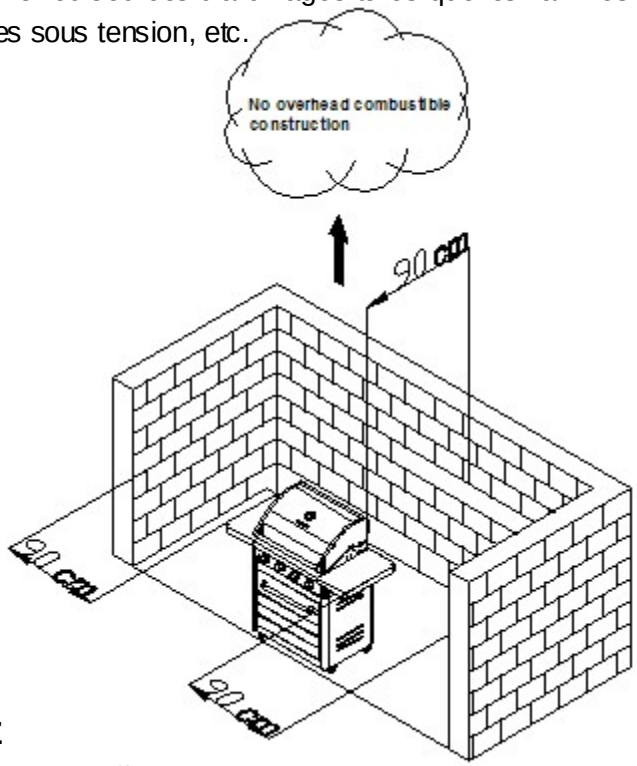


- Après vous être assuré de la bonne connexion de votre tuyau, ouvrez la bouteille du gaz et vérifiez s'il y a des fuites. Voir la Vérification des Fuites de Gaz. Assurez-vous que cette procédure est effectuée dans un endroit bien aéré et jamais en présence d'une flamme, d'une flammèche ou d'une source de chaleur.
- Ne jamais utiliser une bouteille de gaz rouillée ou bosselée.
- Normalement, il est nécessaire de changer le tuyau de régulateur tous les 4 ans.
- Assurez-vous d'utiliser le tuyau correct et adapté aux exigences locales ou contactez votre revendeur local.

INFORMATIONS GENERALES

Emplacement de votre barbecue

- Ce barbecue doit être utilisé uniquement à l'extérieur.
- Ne pas utiliser ce barbecue à l'intérieur de véhicules récréatifs.
- Ne pas obstruer la circulation ou l'air de combustion et de ventilation autour du barbecue.
- UTILISEZ le gril à 90 cm au minimum de tout mur ou de toute surface. Maintenez un espacement de 3 m par rapport aux objets pouvant s'enflammer ou sources d'allumages telles que les flammes pilotes des radiateurs à eau, les appareils électriques sous tension, etc.



VERIFICATION DES FUITES DE GAZ

REMARQUE: Ne jamais détecter les fuites avec une flamme.

Si vous sentez du gaz, ne tentez pas d'allumer le barbecue, fermez la valve du réservoir de gaz, et éteignez les flammes.

Vérifiez les fuites de gaz avant la première utilisation, et au début de chaque nouvelle saison (ou, chaque fois au remplacement du réservoir de gaz).

1. Réalisez une solution d'eau savonneuse avec une dose de détergent liquide et une dose d'eau.
2. Tournez le(s) bouton(s) de contrôle du brûleur en position «ARRET», puis ouvrez le gaz.
3. Appliquez la solution de savon à toutes les connexions de gaz. La solution de savon écumera si les connexions ne sont pas correctement scellées. Effectuez un serrage ou une réparation si nécessaire.
4. Si vous détectez une fuite de gaz que vous ne pouvez pas réparer, fermez la valve du réservoir de gaz, détachez le tuyau et demandez conseil à votre revendeur ou fournisseur de barbecue.

CARACTERISTIQUES DES FLAMMES

Vérifiez que les flammes des brûleurs correspondent bien aux caractéristiques. Les flammes des brûleurs doivent être bleues et stables, les pointes ne doivent pas être jaunes, sans bruit ou hauteur excessifs. Il convient de respecter la procédure ci-après pour régler les flammes :

1. Positionnez les commandes ainsi que les robinets des cylindres de propane liquide sur « Fermé ».
2. Laissez le grill et les brûleurs refroidir.
3. Lorsque la flamme est jaune (insuffisance d'air), tournez la commande dans le sens anti horaire.
4. Lorsque la flamme est instable (excès d'air), tournez la commande dans le sens horaire.
5. Si ces réglages ne permettent pas de corriger le problème, contactez notre service client.

SECURITE LIEE AUX BOUTEILLES DE GAZ

- Fermez toujours le robinet de la bouteille de gaz après chaque utilisation.
- Si vous entreposez le barbecue en intérieur, déconnectez la bouteille de gaz et entreposez-la à l'extérieur.
- Maintenez la bouteille de gaz en position debout
- N'exposez pas la bouteille de gaz à une chaleur excessive.
- Entreposez la bouteille de gaz à l'écart de toute source de flammes, d'étincelles ou de chaleur.
- Tout cylindre de gaz fendu ou rouillé crée des risques et doit être vérifié par votre fournisseur.
- N'utilisez jamais un cylindre dont le robinet est endommagé. Les bouteilles de gaz doivent être fabriquées et avoir un marquage conforme aux règlements liés à l'utilisation de cylindres de propane ou de butane liquide au sein de l'Union européenne.
- Le rangement d'un appareil de cuisson à gaz extérieur à l'intérieur est seulement autorisé lorsque le cylindre est déconnecté et désassemblé de l'appareil de cuisson. Le cylindre doit être rangé dans un endroit aéré. Le cylindre doit être muni d'un collier permettant de protéger le robinet.
- Ôtez le couvercle en plastique du robinet du cylindre de propane liquide. Assurez-vous que les tuyaux d'alimentation en gaz n'entrent jamais en contact avec le bac à graisse ou le foyer du gril lorsque le cylindre de propane liquide est installé sur le plateau inférieur.

BUTANE OU PROPANE OU MELANGES DU GAZ LPG

Il existe trois différents types de gaz qui peuvent être utilisés sur votre barbecue au gaz. Il est important que vous utilisiez le régulateur correct pour les types de gaz que vous achetez.
Les tailles du réservoir de gaz jusqu'à 10 kg. sont recommandées:

ENTRETIEN

RETOUR DE FLAMME

- Coupez le gaz à la source et tournez le(s) bouton(s) de contrôle du brûleur en position «ARRET». Attendez jusqu'à ce que le barbecue se refroidisse, puis nettoyez les tubes et les ports du brûleur.

NETTOYAGE DES PLAQUES DE GRIL

- Fermez la valve de la bouteille du gaz.
- Laissez refroidir les plaques de gril avant de les laver dans une solution savonneuse tiède. Utilisez un chiffon humide pour le plat, un tampon à récurer en nylon ou une brosse métallique en laiton.

NETTOYAGE DU DIFFUSEUR DE CHALEUR

- Lavez de temps en temps le diffuseur de chaleur dans une solution savonneuse tiède. Utilisez une brosse métallique en laiton ou en nylon pour enlever les résidus de cuisson si nécessaire. Séchez complètement avant de remettre les pièces dans le barbecue.

NETTOYAGE DU PLATEAU A GRAISSE

- Laissez refroidir le contenu avant la vidange et le lavage avec un détergent liquide.

STOCKAGE DE L'APPAREIL

Si l'appareil est stocké à l'intérieur, assurez-vous qu'il a bien refroidi. Le stockage de l'appareil à l'intérieur n'est possible que si la bouteille est détachée et retirée de l'appareil, et stockée à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de la portée des enfants. Lorsque l'appareil n'est pas destiné à être utilisé pour une longue période de temps, il doit être stocké dans son emballage d'origine et dans un endroit sec sans poussière.

NETTOYAGE ANNUEL DU BARBECUE

Le nettoyage du gril et de la surface de cuisson après chaque usage permet une réutilisation immédiate. Nettoyez l'ensemble du barbecue au moins une fois par an.

INTERIEUR

- Tournez le bouton de contrôle du brûleur en position «ARRET», fermez la valve de la bouteille du gaz et coupez l'alimentation en gaz.
- Détachez l'ensemble du tuyau/régulateur du barbecue.
- Enlevez et nettoyez les plaques de cuisson, les diffuseurs de chaleur et les brûleurs.
- Couvrez les orifices de la valve de gaz avec une feuille d'aluminium.
- Brossez l'intérieur et le fond du barbecue avec une brosse métallique en laiton. Lavez avec une solution de savon doux et d'eau tiède. Rincez abondamment et séchez.
- Retirez la feuille d'aluminium des orifices et contrôlez l'obstruction.
- Nettoyez les ports bouchés avec un trombone. Ne jamais utiliser un cure-dents en bois. Il risque de se rompre et de boucher le port.
- Vérifiez l'électrode d'allumage electronique, et l'ajustez si nécessaire.
- Replacez les brûleurs et les autres composants.
- Rebranchez le tuyau de gaz et testez l'allumage.
- Les soins et un entretien appropriés maintiendront votre barbecue en excellent état et prolongeront sa durée de vie.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec.

ACIER INOXYDABLE

- Ce barbecue est composé d'acier revêtu d'une peinture époxy ou d'émail. Il existe de nombreux nettoyants pour acier. Utilisez toujours de préférence le produit de nettoyage le plus doux.
- Pour retoucher les rayures notables sur l'acier inoxydable, polissez très légèrement avec un papier-émeri de grain extra-fin et toujours dans le sens du grain.
- Des taches de graisse peuvent s'accumuler et se solidifier sur la surface en acier inoxydable, causant l'apparition de la rouille. Pour l'enlever, utilisez un tampon légèrement abrasif avec un nettoyant pour inox.

VERIFICATION DU SYSTEME DE FONCTIONNEMENT ET D'ALLUMAGE DU BRULEUR

Toujours ouvrir le capot avant l'allumage.

1. Avec les boutons de contrôle du brûleur (A) en position «ARRET», ouvrez la valve de la bouteille de gaz.
2. Au premier assemblage, les conduites de gaz et les brûleurs seront remplis d'air. Les conduites doivent être remplies de gaz. Plusieurs tentatives seront peut-être nécessaires pour que les conduites soient complètement remplies de gaz.
3. Poussez et tournez le bouton de contrôle en position «HAUT» et en même temps poussez le bouton d'allumage électronique (B). Relâchez le bouton après l'allumage du brûleur.
4. Si le brûleur ne s'allume pas, fermez la valve et répétez l'étape 3, jusqu'à 2 ou 3 fois.
5. Si le brûleur ne s'allume pas après l'étape 4, COUPEZ LE GAZ et attendez 5 minutes avant de réessayer ou de l'allumer par allumette.
6. REMARQUE: Assurez-vous que les autres boutons de contrôle du brûleur soient en position «ARRET» chaque fois que vous effectuez ce contrôle.
7. Si les brûleurs n'arrivent pas à s'allumer, coupez l'alimentation en gaz à la source. Inspectez les obstructions.

PREMIER USAGE / USAGE APRES DE LONGUES PERIODES - DEBUT DE LA SAISON

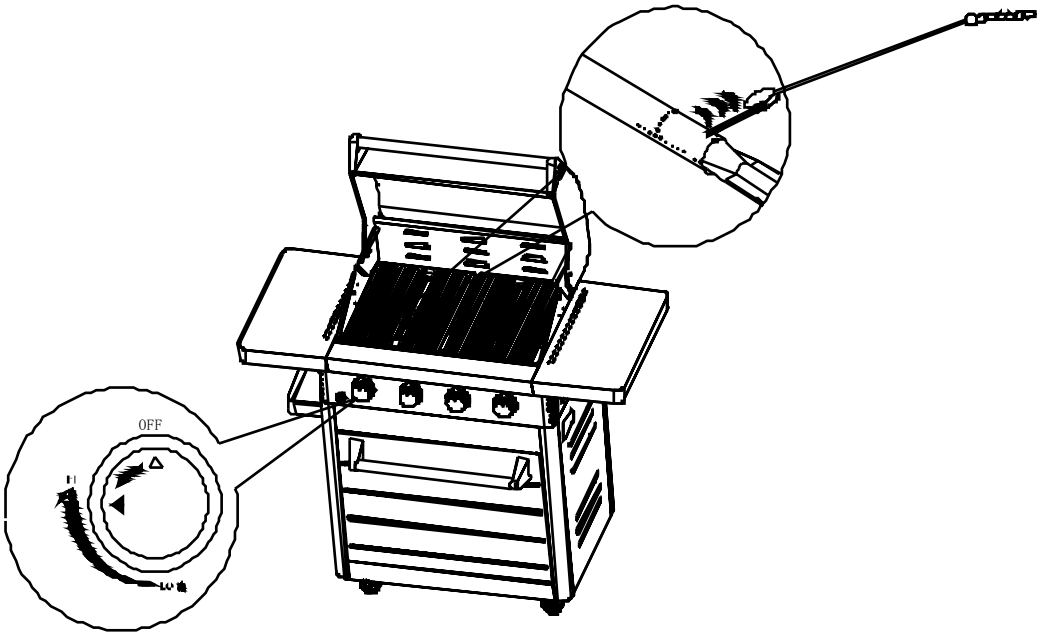
- Lisez attentivement les instructions de Sécurité, Allumage et Manipulation.
- Inspectez toute obstruction des orifices de la valve de gaz, des tubes du brûleur et des trous du brûleur.
- Vérifiez si le tube du brûleur est bien situé au-dessus de l'orifice de la valve.
- Vérifiez si la bouteille est remplie.
- Inspectez les fuites de gaz en utilisant la solution d'eau savonneuse.
- Mettez les boutons de contrôle du brûleur en position «ARRET» et connectez l'alimentation en gaz.
- Ouvrez le capot avant l'allumage.

POUR ALLUMER LE GRIL PAR ALLUMETTE:

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives alors le brûleur peut être allumé par allumette.

Si voulez essayer d'allumer le brûleur avec une allumette, attendez 5 minutes pour que tous les gaz accumulés se dissipent. Gardez votre visage et les mains le plus loin du gril que possible. Insérez la tige du prolongateur d'allumette ou un briquet à travers les grilles de cuisson jusqu'au brûleur. Appuyez sur le bouton de contrôle et tournez vers la gauche en position «HAUT», continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Le brûleur doit s'allumer immédiatement. Si le brûleur ne s'allume pas en 4 secondes, tournez le bouton en position «ARRET», attendez 5 minutes avant le réessayage.

- Utilisez une casserole ou une poêle de diamètre compris entre 120 mm et 200 mm. De plus grandes casseroles pourraient causer la décoloration de la finition de surface.
- La charge maximum recommandée pour chaque plateau latéral ne doit pas dépasser 5 Kg.



PROCEDURE DU BRULAGE

Avant la cuisson sur votre barbecue pour la première fois, brûlez toute huile résiduelle ou les matières étrangères de grill/plaque/casserole.

- Avec le capot complètement ouvert, faites fonctionner les brûleurs en position «HAUT» pendant environ 10-15 minutes.
- Eteignez les brûleurs et laissez refroidir, puis lavez-les avec une solution savonneuse et le une brosse nylon. Essuyez avec un chiffon.

CUISSON AVEC LE CAPOT FERME

IMPORTANT: Ne jamais faire fonctionner tous les brûleurs en position «HAUT» lorsque le capot est fermé.

- N'utilisez que des brûleurs illustrés dans le diagramme lors de la cuisson avec le capot fermé.
- Mettez le diffuseur de chaleur, la plaque du gril ou la casserole de cuisson sur les brûleurs centraux. Fermez le capot et réglez les brûleurs en position «BAS».
- Toujours ouvrir le capot avant l'allumage.
- Vérifiez de temps en temps la progression de la cuisson.

SI LE BARBECUE NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT

- Ne pas fumer lors du contrôle!
- Coupez le gaz à la source, tournez le bouton de contrôle du brûleur en position «ARRET».
- Attendez cinq minutes avant de réessayer.
- Vérifiez l'alimentation en gaz/les connexions.
- Répétez la procédure d'allumage et, si le barbecue ne fonctionne toujours pas correctement, COUPEZ LE GAZ A LA SOURCE, TOURNEZ LES BOUTONS DE CONTROLE DU BRULEUR EN POSITION «ARRET». Laissez refroidir le barbecue et vérifiez les points suivants:

a) Désalignement de tube(s) du brûleur sur orifice(s).
CORRECTION: Repositionnez le tube du brûleur et l'adapter correctement à l'orifice.

b) Obstruction de conduite de gaz.
CORRECTION: Enlevez le tuyau du barbecue.
Ouvrez l'alimentation en gaz pendant une seconde pour effacer toute obstruction du tuyau. Coupez le gaz à la source et reconnectez le tuyau au barbecue.

c) Orifice bouché
CORRECTION: Enlevez les éléments desserrés de l'intérieur du barbecue. Enlevez les brûleurs en tirant l'épingle de la goupille du «pied» du brûleur à l'aide d'un tournevis ou des pinces plates longues. Otez chaque brûleur de son logement, nettoyez toute obstruction avec un fil fin.
Réinstallez les brûleurs sur les orifices et placez le «pied» de chaque brûleur dans le support au bas du barbecue. Remplacez les goupilles fendues. Remplacez les composants défectueux.

d) Désalignement de l'inflammateur du brûleur
CORRECTION: Le bout de l'électrode doit pointer vers le tube du bruleur. L'écart entre l'électrode et le bruleur doit être de 3 à 5 mm. Ajustez si nécessaire en pliant délicatement le bout de l'électrode.
Si le ré-allumage est nécessaire alors que le barbecue est encore chaud, attendez au moins de cinq minutes avant de recommencer l'allumage. (Cela permet au gaz accumulé de se dissiper).

Si tous contrôles et toutes corrections ont été effectués et le barbecue toujours ne fonctionne pas correctement, consultez votre revendeur du barbecue ou la personne responsable du service d'appareil du gaz.

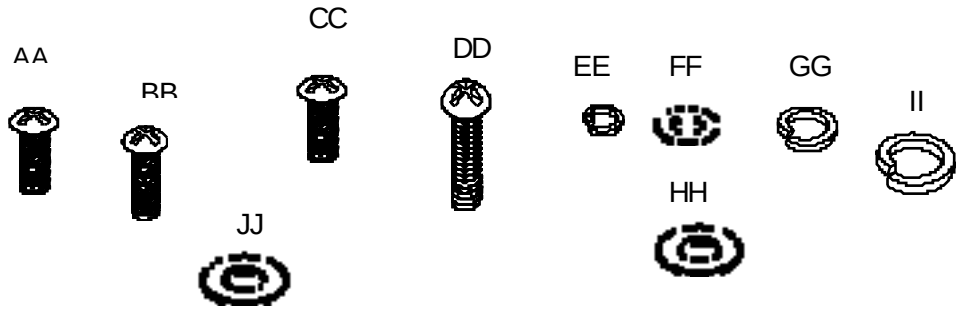
ADRESSE DU FABRICANT

Duro Corporation
Oceanic Industry Park, Sha Gang Highway, Gang Kou Town, Zhongshan City, Guang Dong, China.

sav@duro-global.com

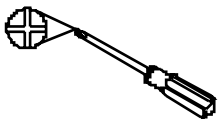
KIT DE FIXATION FOURNI

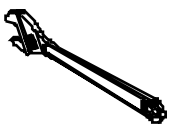
Pack	Description	Required for assembly	Extra hardware	Total
AA	Vis à tête cruciforme M4x 8	38 pièces	2 pièces.	40 pièces
BB	Vis à tête cruciforme M5x12	8 pièces	2 pièces	10 pièces
CC	Vis à tête cruciforme M6x12	48 pièces	2 pièces.	50 pièces
DD	Vis à tête cruciforme M6x35	4 pièces	2 pièces	6 pièces
EE	Rondelle de blocage M4	38 pièces	2 pièces	40 pièces
FF	Rondelle plate M4	38 pièces	2 pièces	40 pièces
GG	Rondelle de blocage M5	2 pièces	2 pièces	4 pièces
HH	Rondelle plate M5	8 pièces	2 pièces	10 pièces
II	Rondelle de blocage M6	52 pièces	2 pièces	54 pièces
JJ	Rondelle plate M6	52 pièces	2 pièces	54 pièces



PREPARATION

Avant de débuter l'assemblage, assurez-vous d'être en possession de toutes les pièces. Comparez vos pièces avec celles énumérées dans la liste du contenu de la boîte et celles présentes sur le schéma ci-dessus. N'essayez pas d'assembler le produit en cas de pièce manquante ou endommagée. Contactez notre service client pour obtenir une pièce de remplacement.


Tournevis cruciforme


Clé

- Durée d'assemblage estimée : 50 minutes.
- Outils requis pour l'assemblage :

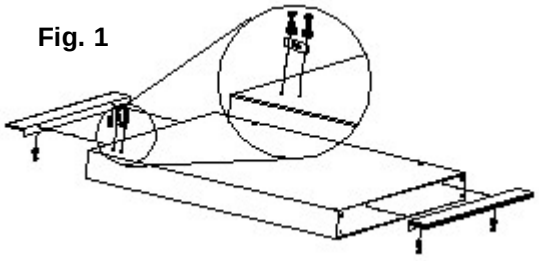
  Un tournevis cruciforme (vendu séparément) et une clé (vendue séparément).
- Remarque : Les côtés gauche et droit du grill font référence au côté gauche et au côté droit lorsque vous vous positionnez face au grill.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

1. Assemblage du panneau inférieur

a) Fixer le support latéral gauche et droit au panneau inférieur à l'aide de 4 vis à tête cruciforme M4x8-mm (AA), de 4 rondelles de blocage M4 (EE) et de 4 rondelles plates M4 (FF), comme indiqué en Fig. 1.

Fig. 1

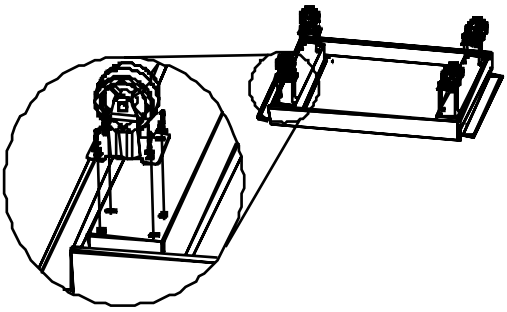


b) Positionner l'aimant en face des trous du panneau inférieur puis le fixer à l'aide de 2 vis à tête cruciforme M4x8 (AA), de 2 rondelles de blocage M4x8 (EE) et de 2 rondelles plates (FF). comme indiqué en Fig. 1.

2. Assemblage des roues

Fixer les roulettes au panneau inférieur à l'aide de 16 vis à tête cruciforme M6x12 (CC), de 16 rondelles de blocage M6 et de16 rondelles plates. comme indiqué en Fig. 2.

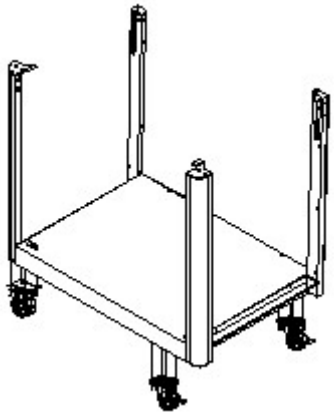
Fig. 2



3. Assemblage des pieds du chariot

a) À l'aide de 4 vis à tête cruciforme M6x12-mm (CC), de 4 rondelles de blocage M6 (II) et de 4 rondelles plates M6 (JJ), fixer les pieds gauches du chariot au panneau inférieur et serrez les vis. comme indiqué en Fig. 3.

Fig. 3

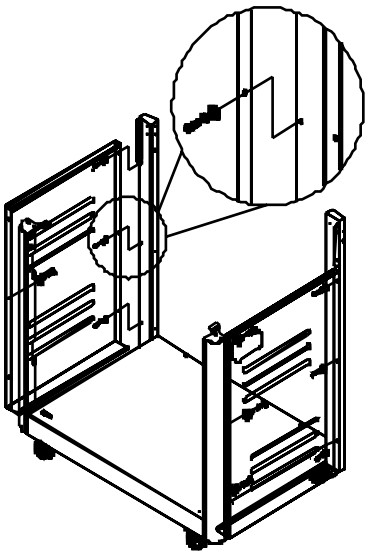


b) Répéter l'étape 3 a) pour fixer les pieds droits du chariot au panneau inférieur. comme indiqué en Fig. 3.

4. Assemblage des panneaux latéraux

a) À l'aide de 6 vis à tête cruciforme M4x8-mm (AA), de 6 rondelles de blocage M4 (EE) et de 6 rondelles plates M4 (FF), fixer le panneau latéral gauche aux pieds gauches du chariot. comme indiqué en Fig. 4.

Fig. 4



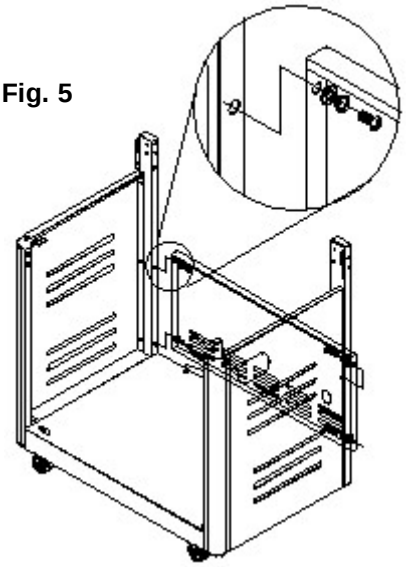
b) Répéter l'étape 4 a) pour fixer le panneau latéral droit aux pieds droits du chariot. comme indiqué en Fig. 4.

5. Assemblage panneau arrière

a) À l'aide de 4 vis à tête cruciforme M6x12-mm (CC), de 4 rondelles de blocage M6 (II) et de 4 rondelles plates M6 (JJ), fixer le panneau arrière aux pieds arrières, puis visser. comme indiqué en Fig. 5.

b) À l'aide de 2 vis à tête cruciforme M6x12-mm (CC), de 2 rondelles de blocage M6 (II), et de 2 rondelles plates M6 (JJ), fixer le panneau arrière au panneau inférieur. Ensuite, serrer les vis. comme indiqué en Fig. 5.

Fig. 5

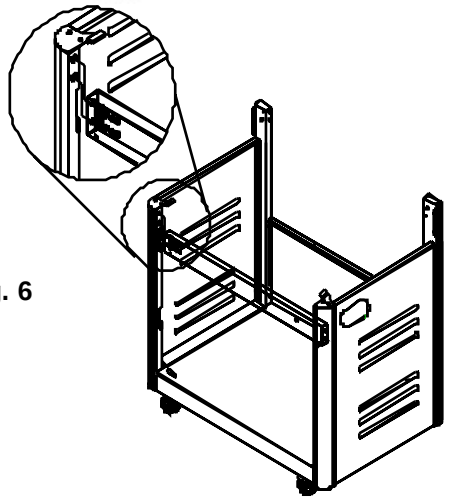


6. **Assemblage du support avant**

Fixer l'armature frontale du chariot aux pieds avant gauche et droit à l'aide de 4 vis à tête cruciforme M6x12-mm (CC), de 4 rondelles de blocage M6 (II) et de 4 rondelles plates M6 (JJ). Ensuite, serrer les vis. comme indiqué en Fig. 6.

REMARQUE : La partie plate de l'armature du chariot doit être positionnée sur le devant.

Fig. 6



7. Assemblage la porte

a) Fixer la poignée sur la porte à l'aide de 4 vis à tête cruciforme M6x12-mm (CC), de 4 rondelles de blocage M6 (II) et de 4 rondelles plates M6 (JJ). comme indiqué en Fig. 7.

b) Soulever la porte sur l'avant du chariot, insérer l'axe situé sous le côté droit de la porte dans le trou du panneau inférieurcomme indiqué en Fig. 8.

c)Aligner le côté droit de la porte sur le montant latéral du chariot,puis insérez l'axe supérieur de la porte dans le trou du support avant. comme indiqué en Fig. 8.

Fig.7

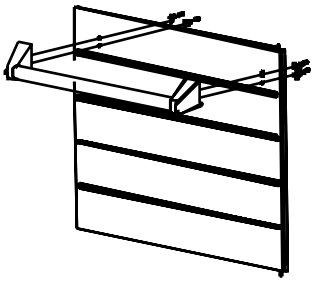
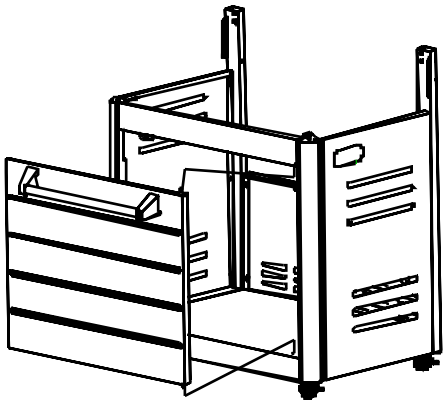


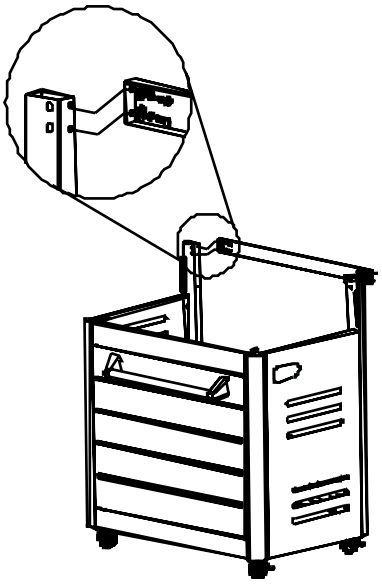
Fig.8



8. Assemblage support arrière

Fixer l'armature arrière du chariot aux pieds arrières à l'aide de 4 vis à tête cruciforme M4x8-mm (AA), de 4 rondelles de blocage M4 (EE) et de 4 rondelles plates M4 (FF) comme indiqué en Fig. 9.

Fig. 9

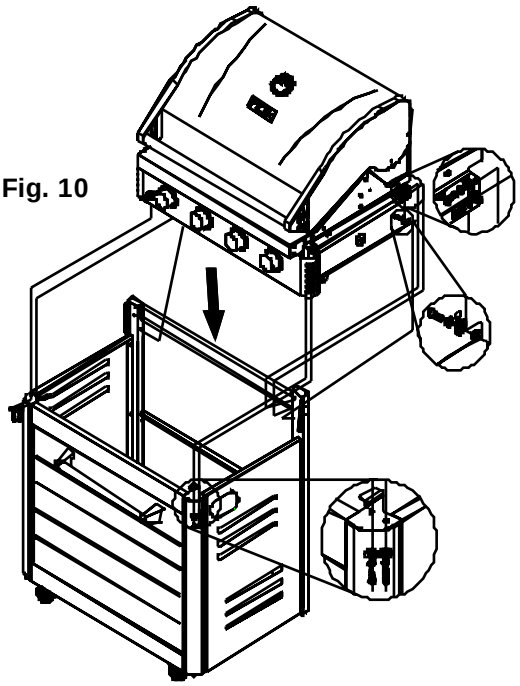


9. Assemblage et Montage du foyer

a) Retirer le foyer du carton et le placer doucement sur le chariot. Veiller à ce que la poignée du couvercle soit située sur l'avant. comme indiqué en Fig. 10.

REMARQUE : 1. Nous recommandons de soulever le foyer à deux personnes lors de l'assemblage. Veiller à retirer tous les emballages avant l'assemblage. 2. Veiller à ce que les supports de fixation arrière du foyer soient bien enclenchés dans les pattes arrière du chariot.

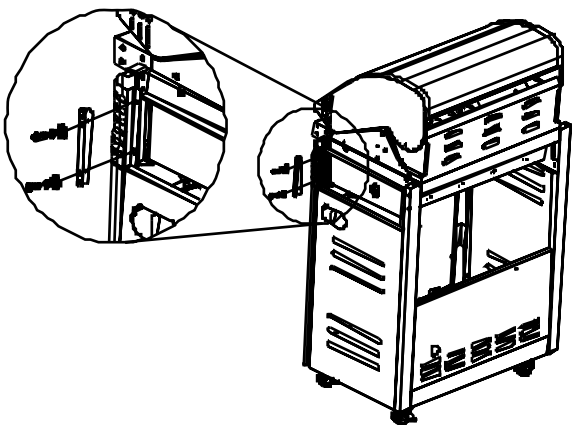
Fig. 10



b) De l'extérieur des côtés gauches et droits du foyer, fixer le foyer aux pieds arrières à l'aide de 2 vis à tête cruciforme M5x12-mm (BB), de 2 rondelles de blocage M5 (GG) et de 2 rondelles plates M5 (HH). comme indiqué en Fig. 10.

c) Ouvrir la porte et utilisez 8 vis à tête cruciforme M6x12-mm (CC), 8 rondelles de blocage M6 (JJ), et 8 rondelles plates M6 (FF) pour visser le foyer de cuisson sur les pieds du chariot, comme indiqué en Fig. 10.

Fig. 11



10. Assemblage grilles latérales

a) Oter les 2 vis à tête cruciforme M4x8 (AA), de 2 rondelles de blocage M4 et de 2 rondelles plates M4 quel déjà fixé dans le panneau de contrôle comme indiqué en Fig. 11.

b) Fixer la grille sur les supports droits 4 vis à tête cruciforme M4x8 (AA), de 4 rondelles de blocage M4 et de 4 rondelles plates M4. comme indiqué en Fig. 12.

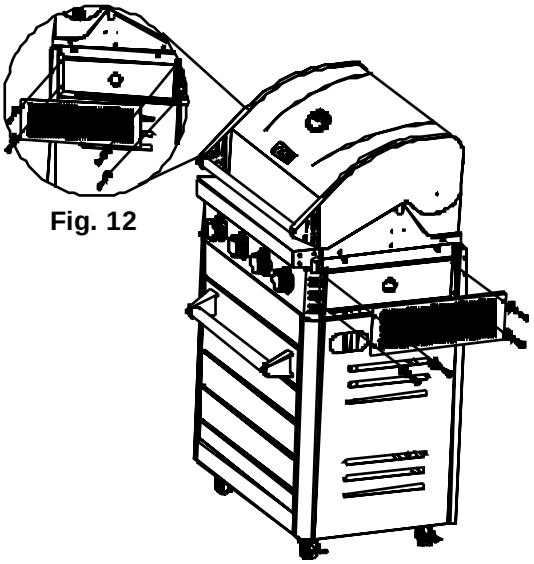


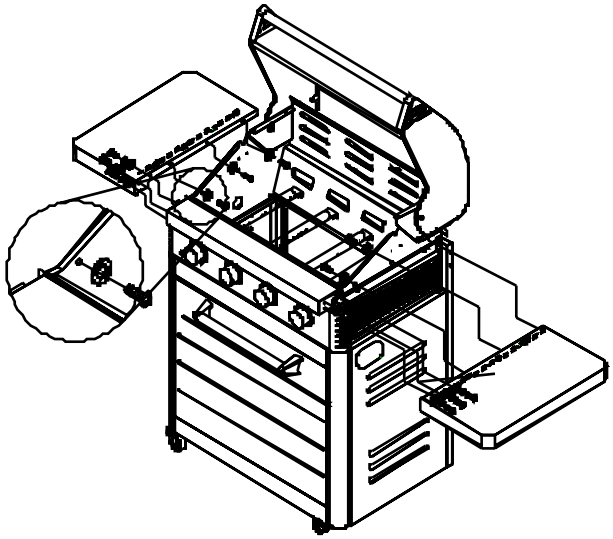
Fig. 12

c) Répéter l'étape 10 a) pour fixer la grille sur les supports gauches avant et arrière. comme indiqué en Fig. 12.

11. Assemblage des tablettes latérales

a) Aligner la tablette latérale gauche avec les trous situés sur le côté gauche du foyer. La fixer à l'intérieur à l'aide de 3 vis à tête cruciforme M5x12-mm (BB), et de 3 rondelles plates M5 (HH). comme indiqué en Fig. 13.

Fig. 13



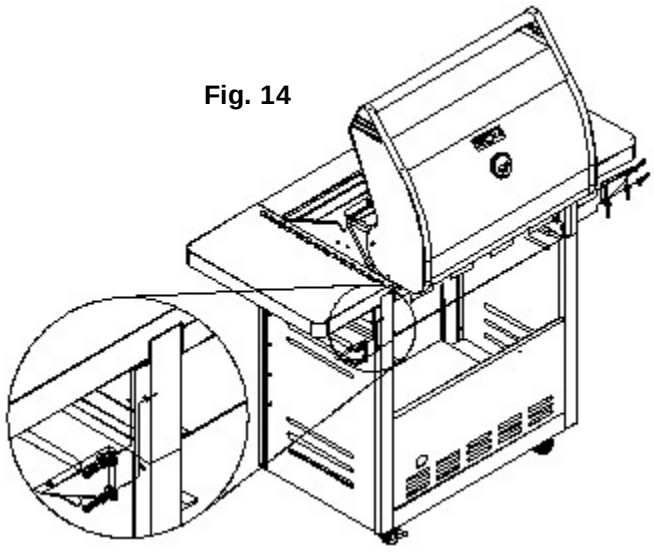
b)Fixer la tablette latérale gauche et le panneau de contrôle du foyer à l'aide de 2 vis à tête cruciforme M6x35-mm (DD), de 2 rondelles de blocage M6 (II), de 2 rondelles plates M6 (JJ), d'1 vis à tête cruciforme M6x12-mm (CC), d'1 rondelle de blocage M6 (II) et d'1 rondelle plate (JJ). comme indiqué en Fig. 13.

c)Répéter l'étape 11a) et 11b) pour fixer la tablette latérale droite au foyer. comme indiqué en Fig. 13.

12. Assemblage du support de renfort triangulaire

a) À l'aide de 4 vis à tête cruciforme M4x8-mm (AA), de 4 rondelles de blocage M4 (EE) et de 4 rondelles plates M4 (FF), fixer le triangle de renfort au pied arrière gauche du chariot et à la tablette latérale droite. comme indiqué en Fig. 14.

Fig. 14



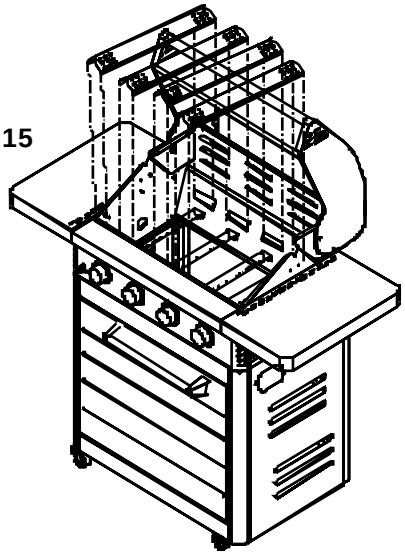
REMARQUE : La partie plate de la fixation en triangle doit être positionnée vers l'extérieur.

b) Répéter l'étape 12 a) pour fixer le triangle de renfort au pied arrière droit du chariot. comme indiqué en Fig. 14.

13. Installez le bac à graisse/ pile d'allumage électronique/ répartiteurs de chaleur/ grilles de cuisson/ grille de réchauffe / panier de rangement latéral

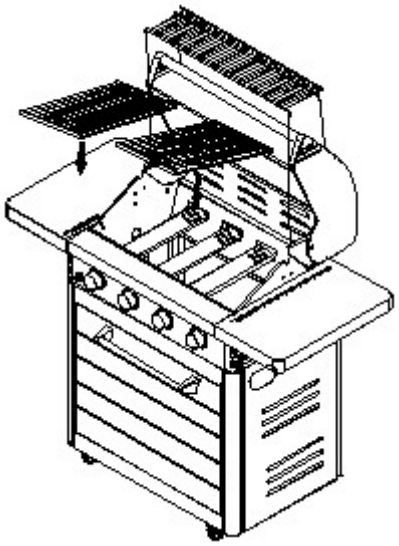
a) Veiller au bon positionnement des répartiteurs de chaleurs de sorte qu'ils soient au centre des brûleurs.Comme indiqué n Fig. 15.

Fig. 15



b) Les grilles de cuisson et la grille de réchauffe sont positionnés à l'intérieur du foyer principal. comme indiqué en Fig. 16.

Fig. 16



c) Le support de rangement latéral est emballé avec la tablette latérale. Il doit être inséré dans la fente du panneau latéral. comme indiqué en Fig. 17.

d) Installer le plateau récupérateur de graisse depuis l'arriére du barbecue en le faisant glisser jusqu'à ce qu'il se trouve au centre sous la zone de cuisson. Procéder de la même manière pour fixer le bac à graisse sous le plateau récupérateur de graisse. comme indiqué en Fig. 18.

Fig. 18

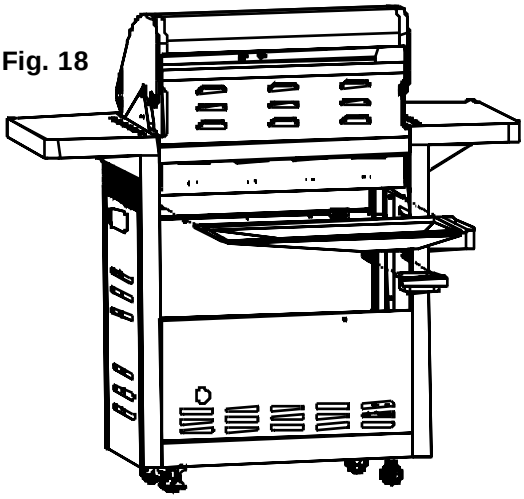
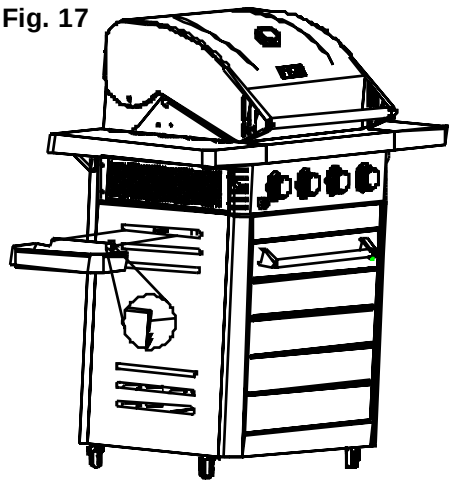


Fig. 17



e)Dévisser le bouton d'allumage électrique et placer la pile dans le compartiment avec la borne positive (+) positionnée vers l'extérieur. Revissez comme indiqué en Fig. 19.

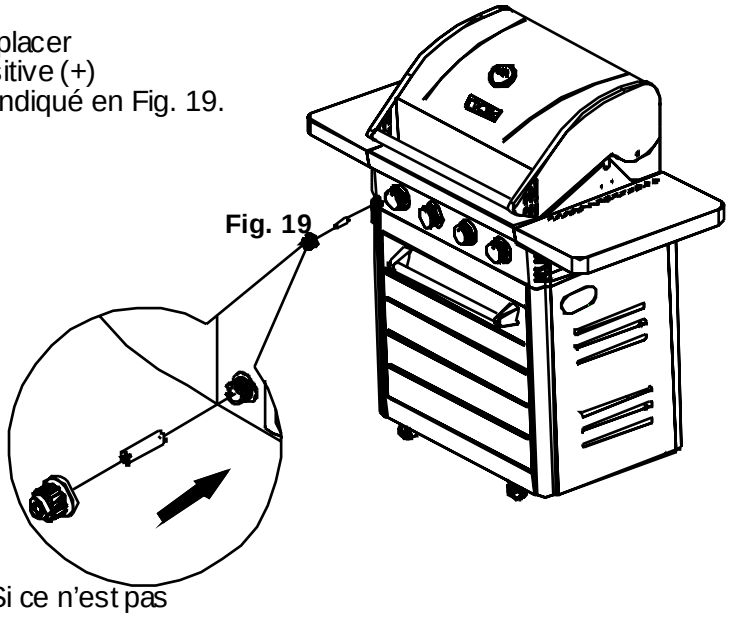


Fig. 19

14. Installation du cylindre

a).Le robinet du cylindre doit être « Fermé ». Si ce n'est pas le cas, tournez le robinet dans le sens horaire jusqu'à la butée.

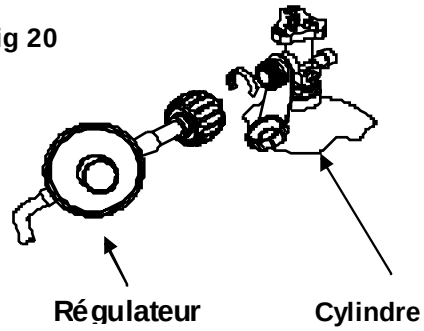
b).Assurez-vous que le robinet du cylindre est conforme aux normes de sécurité locales.

c). Assurez-vous que les robinets du brûleur sont « Fermés ».

d).Vérifiez l'état des connecteurs du robinet, des tuyaux et du régulateur.Retirez les résidus de saleté et vérifiez l'état du tuyau.

e). Lors de la connexion du régulateur au robinet, utilisez une main pour tourner l'écrou dans le sens horaire jusqu'à la butée. Utiliser une clé peut endommager l'écrou d'accouplement rapide et créer des risques.

Fig 20



f). Ouvrez entièrement le robinet du cylindre en tournant celui-ci dans le sens anti horaire.

g). Avant de soulever le grill, utilisez une solution d'eau savonneuse pour vérifier toute présence de fuites.

h). En cas de présence d'une fuite, fermez le robinet du cylindre puis cessez toute utilisation du grill jusqu'à sa réparation par votre revendeur local.

Remarque : Afin de permettre l'aération de celui-ci, maintenez le cylindre à un angle de 90° (debout).

RACCORDEMENT D'UNE BOUTEILLE DE GAZ

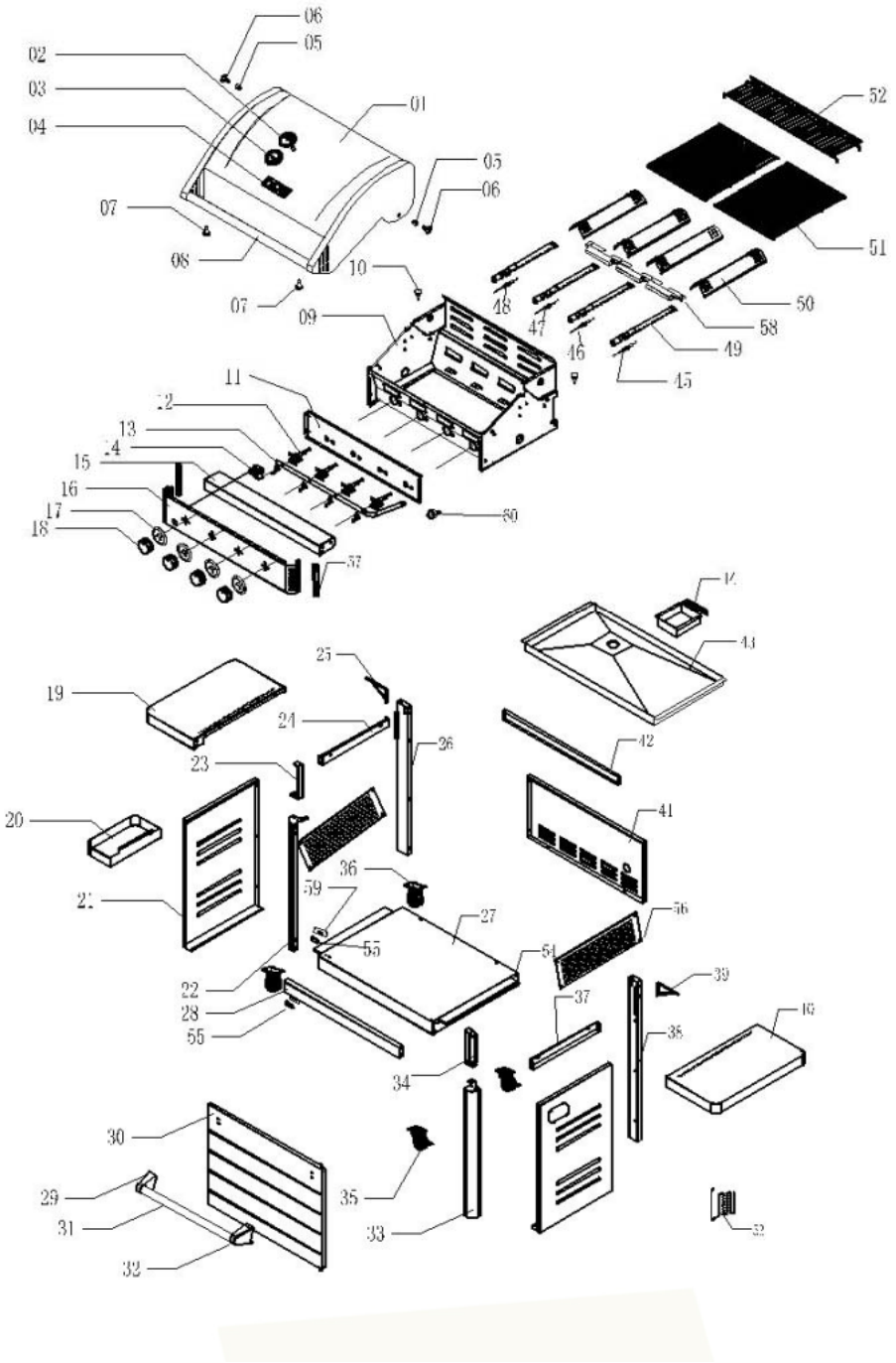
Utilisez seulement un régulateur de pression et un tuyau adaptés au grill. Obtenez un régulateur ou tuyau de remplacement approuvé par le fabricant du grill.

Ce grill est conçu pour fonctionner avec du gaz propane, butane ou GPL. N'utilisez pas de bouteilles de gaz naturel.

Consommation totale de gaz (par heure) lorsque toutes les commandes des brûleurs sont positionnées sur « HI » :

Brûleurs principaux	13,5 kw (1002 g/h)
Total	13,5 kW (1002 g/h)

Vue explosée



Liste des pièces

N°	Description de la pièce	QTE	N°	Description de la pièce	QTE
01	Couvercle principal	1	32	poignée du siège, le droit	1
02	Jauge de température	1	33	Pied avant droit du chariot	1
03	Entretoise d'isolation thermique de la jauge de température	1	34	Soutien supérieur droit	1
04	Logo	1	35	Roulette pivotante avec frein	2
05	Entretoise de charnière de couvercle principal	2	36	Roulette	2
06	Vis de charnière de couvercle principal	2	37	Balancier droit du châssis	1
07	Tampon en caoutchouc du couvercle principal	2	38	Pied arrière droit du chariot	1
08	Poignée du couvercle principal	1	39	Support triangulaire droit	1
09	Cuve du brûleur principal	1	40	Tablette latérale droite	1
10	Fixation de la tablette latérale gauche	2	41	Panneau arrière	1
11	Ecran avant	1	42	Support arrière	1
12	Robinet de gaz principal	4	43	Plateau à graisse	1
13	Collecteur principal	1	44	Bac à graisse	1
14	Module d'allumage éléctronique	1	45	Fil d'allumage du brûleur principal A	1
15	Support Panneau de contrôle	1	46	Fil d'allumage du brûleur principal B	1
16	Panneau de commande principal	1	47	Fil d'allumage du brûleur principal C	1
17	Support bouton de commande	4	48	Fil d'allumage du brûleur principal D	1
18	Bouton de commande	4	49	Brûleur principal	4
19	Tablette latérale gauche	1	50	Répartiteur de chaleur	4
20	Support de rangement latéral	1	51	Grille de cuisson	2
21	Panneau latéral, gauche et droit	2	52	Grille de réchauffe	1
22	Pied avant gauche du chariot	1	53	Tige d'allumage	1
23	Soutien supérieur gauche	1	54	Support latéral plateau inférieur	2
24	Balancier gauche du châssis	1	55	Aimant de porte	1
25	Support triangulaire gauche	1	56	Grille aeration latérale	2
26	Pied arrière gauche du chariot	1	57	Support grille aeration latérale	2
27	Panneau inférieur	1	58	Cross-ligthtening	1
28	Support frontal	1	59	Support aimant	1
29	poignée du siège, à gauche	1	60	Adaptateur avec rondelle caoutchouc	1
30	Porte	1		Kit d'assemblage (visserie)	1
31	Poignée de porte	1		Manuel	1

Déclaration de conformité CE

Nous :
ADEO SERVICES
Rue Chanzy - LEZENNES
59712 LILLE CEDEX 9
FRANCE

Déclarons que le produit décrit ci-dessous :

BARBECUE-GRILL, N° DE MODELE : 780-0020G/780-0020R/780-0020W

Satisfait aux exigences des directives du conseil :

90/396/CEE + 93/68/CEE sur les appareils à gaz (TAG) et celle sur les articles liés au contact avec des aliments (règlement CE n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004).

Conformément à la norme EN :

EN 498:1997

Signataire : Directeur des achats internationaux

Date : 2011-09-11 Bruno POTTIE